Rezept für Apfelspalten:

Zutaten für 4 Personen:

500 Gramm Weizenmehl

400 ml Bier

2 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Öl

4 Eiweiß

4 Äpfel

Zimt und Zucker

Zubereitung

Die Äpfel werden geschält und das Kerngehäuse entfernt. Dann schneidet man die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen.

Aus Mehl, Bier, Zucker, Öl, Schnee und einer Prise Salz wird ein Bierteig bereitet.

Die Apfelscheiben werden im Bierteig gewendet und schwimmend herausgebacken.

Die fertigen Apfelspalten bestreut man mit Zucker und Zimt. Man kann auch Vanilleeis oder Vanillesoße dazu reichen.